

Süße Schafe backen

aus einem Quarkhefeteig

Zutaten für den Teig:

1 Tütchen Trockenhefe, 100g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker, 600g Mehl
2 Eier, 100ml lauwarmes Wasser,
250g Magerquark



Zutaten für die Streusel:

100g Zucker, 600g Mehl, 100g gemahlene Mandeln, 1 Tütchen Vanillezucker,
150g Butter.

Zubereitung:

Aus der Hefe und einigen Löffeln Mehl und dem lauwarmen Wasser rühren wir einen Vorteig. Den Vorteig lassen wir 30 Minuten an einem warmen Ort ohne Zugluft ruhen.



Zu dem Vorteig geben wir dann etwa 500g Mehl, die Eier, den Zucker und den Vanillezucker und den Quark. Alles gut zu einem glatten Teig kneten.

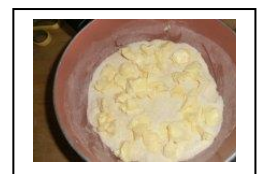
Die restlichen 100g Mehl geben wir bei Bedarf zu, der Teig sollte schön glatt sein und muss nun noch mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen.

Nun vermengen wir alle Zutaten für die Streusel mit der Hand zu einer streuseligen Masse.

Dazu werden erst die trockenen Zutaten vermengt.

Dann gibt man die Butterstücke auf die Masse.

Mit den Händen wird die Masse zu einer streuseligen Masse vorsichtig verknetet.





Für den Körper formen wir eine Scheibe, für den Kopf eine Art Ei. Für die Beine rollen wir eine Schlange und schneiden sie in entsprechend lange Stücke. Für die Ohren rollen wir ebenfalls eine Schlange und formen daraus die Ohren, die wie kleine Blätter aussehen sollten.

Erst legen wir die Scheibe auf die Unterlage, den Kopf vorn leicht auf die Scheibe legen, die Ohren an den Kopf drücken und nun einfach zwei Beine auf den Körper. Darüber werden die Streusel gegeben. Auch zwischen die Ohren und unter das eine Ohr Streusel verteilen. Mit einem Holzstäbchen werden die Augen markiert.



Die fertigen Schäfchen sollten nun noch abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen. Die Schäfchen gehen dann bei Ober/Unterhitze/Umluft bei 170 Grad für 15 Minuten in den Backofen. Anschließend tupfen wir die Augen mit Schokoladenkuvertüre.

Fertig!

Lasst sie euch schmecken!